



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

		REPAS VEGETARIEN				
	luŋdi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Samedi
HORS D'ŒUVRE	Salade De Coquillette Sauce Cocktail/Coleslaw	Melon/Rillettes De Sardines Sur Toast	Concombres Vinaigrette	Pastèque//Salade De Tomate Au Basilic Et Huile D'Olive	Toast Au Chèvre/Salade De Riz Aux Poivrons	Oeuf Dur Mayonnaise
PLATS	Sauté De Dinde Au Jus	Tajine Aux Légumes, Pois Chiches, Abricots Secs Et Amandes	Jambon Blanc	Hachis Parmentier	Pêche Du Jour Sauce Citron	Paupiette De Veau Au Jus
GARNITURES	Petits Pois Aux Jus	Semoule Hve	Pommes De Terre Rissolées	Salade Verte	Haricots Beurre Persillés	Purée De Légumes
PRODUITS LAITIERS	Laitage Ou Fromage	Laitage Ou Fromage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Fromage /Laitage
DESSERTS	Yaourt Aromatisé /Fromage Blanc Sucré	Ile Flottante /Flan Caramel	Fruit De Saison	Brownies /Eclair À La Vanille	Salade De Fruits /Compote	lle Flottante

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



Jour à 4 ELEMENTS Jour à 5 ELEMENTS	ELVEN PRIMAIRE ET MATERNELLI + Centre de loisirs
MENU à 4 ELEMENTS MENU AVEC 5ème ELEMENTS	ST NOLFF COLLEGE ELVEN



Semaine du 29 au 03 octobre 2025

						REPAS VEGETARIEN				
	lundi	mardi		mercredi		jeudi		vendredi		Samedi
HORS D'ŒUVRE	Tomate Vinaigrette/Chou Fleur Vinaigrette A L'Echalote	Rillettes Et Cornichon /Salade D'Endives		Taboulé		Céleri Aux Pommes /Salade De Pommes De Terre Et Cornichons		Salade De Riz Et Mimolette /Concombre Sauce Bulgare		Mousse De Betteraves Au Fromage Frais
PLOTS	Sauté De Porc Au Curry	Rôti De Dinde Sauce Forestiere		Quiche Au Fromage		Pastasotto De Courgettes Et Fromage Ail Et Fines Herbes		Fricassée De Poisson Msc	@	Sauté De Veau Au Cidre
GARNITURES	Pomme De Terre Vapeur	Carottes		Salade Verte		-		Brocolis		Pâtes
PRODUITS LAITIERS	Laitage Ou Fromage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	omme	Laitage Ou Fromage		Laitage Bio Ou Fromage Aop	Pomme	Laitage Ou Fromage		Fromage /Laitage
DESSERTS	Fruits Au Sirop /Compote	Yaourt Aromatisé /Yaourt Sucré		Mousse Au Chocolat		Gâteau Au Yaourt/Pot De Glace		Fruits De Saison/		Fruit De Saison

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



LEGENDE

Jour à 4 ELEMENTS	ELVEN PRIMAIRE ET MATERNELLE
Jour à 5 ELEMENTS	+ Centre de loisirs
MENU à 4 ELEMENTS MENU AVEC 5ème ELEMENTS	ST NOLFF COLLEGE ELVEN

Produits Bio Bio



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

REPAS VEGETARIEN						
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Samedi
HORS D'ŒUVRE	Radis Rose Et Beurre /Salade De Lentilles Vinaigrette	Salade De Coquillettes Sauce Cocktail /Carotte Râpées Façon Maltaise	Concombre Vinaigrette	Tomate Basilic /Houmous Et Son Toast	Saucisson Sec Et Cornichons /Céleri Rémoulade	Rillettes De Thon
PLATS	Poulet Rôtie Aux Herbes Et Son Jus	Sauté De Boeuf À La Tomate	Bruschetta Au Thon Tomates Et Mozzarella	Crumble De Butternut Au Fromage	Poisson Meunière	Langue De Boeuf Sauce Piquante
GARNITURES	Frites	Purée De Courgettes	Salade Verte	Riz Pilaf	Haricots Blancs À La Tomate	Choux De Bruxelles Rissolés
PRODUITS LAITIERS	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Laitage Ou Fromage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Fromage /Laitage
DESSERTS	Fruits De Saison/	Flan Nappé Caramel /Flan Vanille	Fromage Blanc À La Confiture	Cake Marbré/Flan Pâtissier	Salade De Fruits /Compote	Pomme Cuite À La Cannelle

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



Produits labellisés: BBC ou LABEL ROUGE



Jour à 4 ELEMENTS Jour à 5 ELEMENTS	ELVEN PRIMAIRE ET MATERNELLE + Centre de loisirs
MENU à 4 ELEMENTS	ST NOLFF
MENU AVEC 5ème ELEMENTS	COLLEGE ELVEN





Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	REPAS VEGETARIEN					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Samedi
HORS D'ŒUVRE	Salade Verte Aux Croûtons Vinaigrette/Crêpe Au Fromage	Salade Composée/Chou Blanc Aux Raisins	lle Flottante Et Son Cremeux A La Carotte	Salade Composée À La Betterave/Lentilles Corail À L'Échalote	Salade De Riz Maïs Ciboulette/Chou A La Creme Salée Au Jambon	Salade De Fonds D'Artichauts
PLATS	Chili Sin Carne	Aiguillette De Poulet A La Creme De Ciboulette	Jambon Braisé	Sauté De Veau Aux Olives	Pêche Du Jour Sauce Aneth	Mignon De Porc Aux Pruneaux
GARNITURES	Riz Pilaf	Boulgour	Pommes De Terre Persillées	Gratin D'Halloween	Haricots Verts À L'Étuvée	Pommes De Terre
PRODUITS LAITIERS	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Laitage Ou Fromage	Laitage Ou Fromage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Fromage /Laitage
DESSERTS	Salade De Fruits /Fruit De Saison	Mousse Chocolat /Mousse Citron	Compote	Gâteau Halloween Au Coulis /	Fruits De Saison/	Mousse Cafe

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



Jour à 4 ELEMENTS	ELVEN PRIMAIRE ET MATERNELLE
Jour à 5 ELEMENTS	+ Centre de loisirs
MENU à 4 ELEMENTS	ST NOLFF
MENU AVEC 5ème ELEMENTS	COLLEGE ELVEN





LEGENDE

MENU à 4 ELEMENTS

MENU AVEC 5ème ELEMENTS

Semaine du 20 au 25 octobre 2025

		REPAS VEGETARIEN				
	luŋdi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Samedi
HORS D'ŒUVRE	Carottes Râpées Vinaigrette /	Taboulé (Semoule Hve)/	Rosette Et Cornichons	Salade De Pommes De Terre Aux Cornichons/	Betterave Vinaigrette /	Salade D'Endive Noix Et Pommes
PLATS	Bolognaise	Tortilla Aux Petits Pois	Pizza Reine	Sauté De Poulet Au Citron	Calamars A La Romaine	Tajine De Boulettes À L'Agneau
GARNITURES	Macaronis	Salade Verte	Salade Verte	Haricot Beurre À L'Ail	Pommes De Terre	Semoule
PRODUITS LAITIERS	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Ou Fromage	Fromage /Laitage
DESSERTS	Fruits De Saison/	Banane Au Chocolat Et Amandes/	Abricots Au Sirop	Patisserie/	Liégeois Vanille/	Panna Cotta Et Son Coulis

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



ST NOLFF

COLLEGE ELVEN





Semaine du 27 au 31 octobre 2025

	REPAS VEGETARIEN					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Samedi
HORS D'ŒUVRE	Friand Fromage/	Saucisson À L'Ail/	Concombre Vinaigrette	Coleslaw	Butternut Rape Au Fromage Blanc/	Oeuf Dur Mayonnaise
PLATS	Sauce Tomate Aux Lentilles Corail	Boeuf Bourguignon	Bruschetta Tomates Et Mozzarella	Pêche Du Jour Sauce Aux Herbes Fraîches	Hot-Doigt	Sauté De Porc Au Chorizo
GARNITURES	Coquillettes Hve Farine De Blé Et De Pois Chiches	Carottes Braisées	Salade Verte	Ecrasé De Pommes De Terre	Frites	Haricots Verts Sautés
PRODUITS LAITIERS	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage Bio Ou Fromage Aop	Laitage	Cantadou/Laitage
DESSERTS	Fruits De Saison/	Crème Vanille/	Fromage Blanc Confiture	Fruits De Saison/	Cupcake Monstrueux /	Salade De Fruits

Toutes nos viandes de volaille & de porc sont issues de producteurs bretons. Le boeuf & le veau sont certifiés VBF.

Toutes nos pommes sont issues de vergers éco-responsable (HVE)



Jour à 4 ELEMENTS Jour à 5 ELEMENTS	ELVEN PRIMAIRE ET MATERNELLE + Centre de loisirs
MENU à 4 ELEMENTS	ST NOLFF
MENU AVEC 5ème ELEMENTS	COLLEGE ELVEN